

PASTRY

EVERLASTING



Dal 1956 progettiamo e produciamo attrezzature per la REFRIGERAZIONE PROFESSIONALE proponendo ai nostri clienti soluzioni innovative e di elevata qualità, esclusivamente Made in Italy. Siamo convinti che alla base di esperienze culinarie indimenticabili ci sia una corretta conservazione di eccellenti ingredienti.

Questa convinzione ci accompagna da oltre sessant'anni.

Everlasting offre soluzioni che consentono ai professionisti della cucina di conservare, in totale sicurezza, preziose materie prime e piatti finiti, avendo la certezza di ottenere un risultato eccellente. Per raggiungere i nostri obiettivi, miglioriamo costantemente i processi produttivi e ci impegniamo ogni giorno ad offrire al mercato soluzioni innovative e di alta qualità.

Based in the North of Italy, since 1956 we manufacture and provide our customers the best solutions in the field of PROFESSIONAL REFRIGERATION. We believe that memorable taste experiences start from a proper preservation of excellent ingredients.

This idea has been driving us for more than sixty years.

Everlasting delivers cold chain solutions that allow professional chefs to put their precious ingredients and food into the fridge and be completely confident in the result. In order to succeed, we constantly improve our ways of working and we strive every day to provide the market with innovative and high-quality solutions.

Una storia di famiglia dal 1956

La nostra SFIDA
offrire prodotti sempre più affidabili, funzionali ed efficienti.

Il nostro OBIETTIVO
anticipare le esigenze di mercato proponendo le migliori soluzioni nel campo della refrigerazione professionale.

Il nostro DESIDERIO
permettere a Cuochi, Pasticceri, Panettieri e Ristoratori di esprimere la propria passione e talento senza preoccupazioni, conservando al meglio le loro creazioni e le preziose materie prime.

Siamo cresciuti, ci siamo rinnovati
ma siamo rimasti sempre gli stessi.

Logo Aziendale: 1956 - Oggi



Our CHALLENGE
to offer products which are every day more reliable, functional and efficient.

Our GOAL
to anticipate the market's needs always offering the best professional achievements in the field of refrigeration.

Our DESIRE
to allow every Chef, Baker, Pastry Chef or Restaurant owner to freely express their passion and talent without worries, preserving with care their creations and precious raw materials.

We grew up, we evolved
but we always stayed the same.

Company Logo: 1956 - Today

EVERLASTING

EVERLASTING

Perchè scegliere Everlasting? Why should you choose Everlasting?

EVERLASTING

Professional Refrigeration

EFFICIENZA

I prodotti Everlasting offrono le migliori prestazioni sul mercato. Per la nostra Azienda questo significa combinare in un unico prodotto, una resa frigorifera elevata e consumi il più possibile ottimizzati ed efficienti. Questo risultato è possibile grazie ad un costante investimento nella ricerca di soluzioni innovative che rispondano alle esigenze di un mercato in continua evoluzione, ma anche dalla collaborazione quotidiana con le più importanti realtà nel settore alimentare.

AFFIDABILITA'

Il processo di assemblaggio viene interamente svolto all'interno delle nostre sedi produttive in provincia di Mantova e ogni prodotto viene testato severamente attraverso 3 step: il primo riguarda l'unità frigorifera, il secondo il sistema elettrico mentre il terzo verifica il funzionamento generale dell'apparecchio prima della spedizione.

FLESSIBILITA'

Ogni modello è personalizzabile e le combinazioni di layout esterno ed allestimento interno sono infinite. Ogni prodotto viene configurato rispettando le esigenze quotidiane dell'utilizzatore.

SERVIZIO POST VENDITA

Manutenzione facile e veloce, grazie alla gestione degli allarmi di temperatura e alla notifica di condensatore sporco.

PERFORMANCE

Everlasting technology offers the best performances available in the market. For us this means a combination of maximum refrigerating power and minimum energy consumption in only one machine. Therefore we are continuously investing in developing innovative solutions to perfectly satisfy our customers needs. We do this by working closely with the most important laboratories and the most prestigious universities.

RELIABILITY

The assembly process takes place entirely in our production plants in Italy. Every product is tested at least 3 times: first test for the refrigerating system, second test for the electrical system and at last the entire machine is tested.

FLEXIBILITY

Every model can be customized with several optionals from external layout to internal equipment. Every customer can choose the best product configuration based on its daily needs.

AFTER -SALE SERVICE

Easy and quick maintenance, thanks to temperature alarms management and dirty condenser alarm.



Prodotto in Italia



HACCP

UN AIUTO ECCELLENTE IN PASTICCERIA

LA CATENA DEL FREDDO E' UN PREZIOSO ALLEATO NELLA PRODUZIONE E CONSERVAZIONE DI DOLCI DA PASTICCERIA, GELATO ARTIGIANALE E CREAZIONI DI CIOCCOLATO.

Conservare un dolce significa preservarlo, sia dal punto vista estetico che organolettico, da tutto ciò che potrebbe alterarlo o danneggiarlo.

La Pasticceria è un'arte molto complessa che utilizza materie prime e lavorazioni molto diverse tra loro e per questo necessita di strumenti di lavoro precisi ed efficienti.

I conservatori Everlasting, associano le proprietà dei migliori materiali costruttivi al know-how che solo un'azienda manifatturiera italiana presente nel mercato da più di 60 anni può vantare.

Quali VANTAGGI ottieni per il tuo lavoro?

- puoi acquistare le materie prime nel momento migliore e preservarne a lungo le proprietà organolettiche;
- i prodotti finiti mantengono intatta la loro qualità e freschezza fino al momento della vendita;
- grazie ad una migliore organizzazione della produzione, puoi ridurre i cicli di lavoro;
- la diminuzione degli sprechi riduce i costi con il conseguente aumento dei profitti e del tempo da dedicare a nuove attività, come l'ampliamento dell'assortimento.

THE EXCELLENT HELP IN PASTRY

THE COLD CHAIN IS A PRECIOUS PARTNER IN THE PRODUCTION AND STORAGE OF PASTRY SWEETS, ICE-CREAM AND ALSO OF CHOCOLATE CREATIONS.

Every dessert needs to be stored at the right cold conditions in order to preserve, protect and enhance all its flavour properties.

Pastry is a very complex art that uses very different raw materials and processes and therefore requires precise and efficient equipments.

Everlasting refrigerators combine the best quality materials to the know-how of an Italian sector-leader company with more than 60 years of experience.

What are the ADVANTAGES for your business?

- you can buy and store the best ingredients preserving all their properties for a long time;
- the final products maintain the same quality and freshness until the sale;
- thanks to an improvement in the shop organization, you can reduce the number of working cycles;
- a reduction in waste leads to bigger profits and extra time for new activities such as a selection improvement.

Applicazioni - Applications

PASTICCERIA
PASTRY

GELATERIA
ICE CREAM
PARLOUR

LAB. CIOCCOLATO
CHOCOLATE LAB.



EVERLASTING

PASTRY

Una gamma completa di prodotti che soddisfa le esigenze di Pasticcerie, Gelaterie e Laboratori di cioccolato.

A complete products range that meets different needs of Pastry shops, Ice cream parlours and Chocolate labs.



EVERLASTING



PASTRY

Armadi e Tavoli refrigerati per Pasticceria.
Refrigerated cabinets and tables for Pastry shops and labs.



MULTI - LAB

Armadi frigoriferi multifunzione
per il settore dolciario.
Multifunction refrigerated cabinets for
Confectionery sector.



CHOCOLATE

Armadi refrigerati dedicati alla
conservazione del cioccolato.
Refrigerated cabinets developed
for chocolate storage.



ICE

Armadi refrigerati per la conservazione
del gelato.
Refrigerated cabinets suitable for
ice cream storage.

EVERLASTING

GREEN: R290 Gas

Soluzioni ad elevato risparmio energetico
High energy-saving solutions

INNOVAZIONE per noi significa saper coniugare al meglio all'interno di un prodotto, ELEVATE PRESTAZIONI e SOSTENIBILITÀ.
Questo obiettivo ci ha spinti a sviluppare per alcune categorie di prodotto una versione GREEN a Gas Propano.

RISPARMIO
ENERGETICO
FINO A
80%*

CLASSE A
Per alcuni modelli.

*Comparato ad un frigorifero
equivalente in Classe G

TECNOLOGIA VERDE

Il Gas Propano R290 è un gas naturale ad elevata efficienza, vantaggioso in termini di prestazioni e consumi, oltre che innocuo per il pianeta.

SPECIFICHE TECNICHE

- Elevato spessore di isolamento
- Poliuretano ad alta densità
- Guarnizioni a massima tenuta e durata
- Illuminazione a Led (modelli Glass)
- Utilizzo di ventilatori elettronici

TEST DI PRODOTTO

Ogni prodotto viene testato 12 ore prima di essere spedito.

EVERLASTING

We keep up with INNOVATION by combining HIGH PERFORMANCES with SUSTAINABILITY.
This goal led us to develop a GREEN version (Propane Gas) of certain products.

GREEN TECHNOLOGY

R290 Propane gas is a high performance natural gas, efficient for the users and good for the planet.

TECHNICAL DETAILS

- High insulation thickness
- High density polyurethane
- High resistance door gaskets
- Electronic fan motors
- LED lights (glass models)

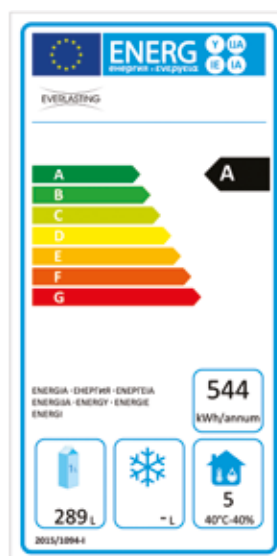
PRODUCT TEST

The technical department conducts a thorough 12 hour test before each product delivery.

ENERGY
SAVING
UP TO
80%*

CLASS A
For a few models only.

*Compare to a Class G equivalent



Massima efficienza e minimo impatto ambientale
durante tutto il CICLO DI PRODOTTO.



The greater efficiency and the lower environmental impact
during all the PRODUCT CYCLE.

PASTRY

EVERLASTING

Armadi e Tavoli frigoriferi
Refrigerated cabinets and tables



Teglie - Baking pans (optional):
EN 60x40 cm
EN 60x80 cm (Mod. 101)

Griglie - Wire shelves:
60x40 cm (optional)

Teglie - Baking pans:
EN 60x40 cm (optional)

Griglie - Wire shelves:
60x40 cm (optional)

Griglie disponibili in acciaio inox o plastificate - Plastic coated or S/S wire shelves are available

	AISI 304 Interno/esterno AISI 304 Internal/external		HACCP conforme (tutti i modelli) HACCP compliant (every model)
	+43°C unità tropicalizzata +43°C tropicalized unit		Spessore di ISOLAMENTO 60 mm 60 mm INSULATION thickness
	R404a\R452a* - R290 scelta gas R404a\R452a* - R290 gas choice		SBRINAMENTO automatico intelligente Smart automatic DEFROSTING

*R452a a richiesta - Gas R452a on request

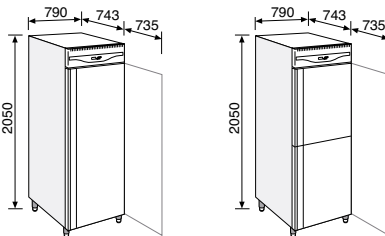
DOTAZIONE STANDARD - STANDARD EQUIPMENT

ARMADI\CABINETS: n° 20 coppie di guide ad "L"
n° 20 pairs of "L" shaped slideways

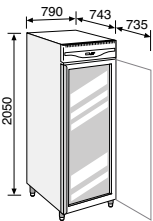
TAVOLI\TABLES: n° 4 coppie di guide ad "L" e n° 1 griglia plastificata per ciascuna porta
n° 4 pairs of "L" shaped slideways and n° 1 plastic coated wire shelf per door

GAMMA ARMADI - CABINETS RANGE

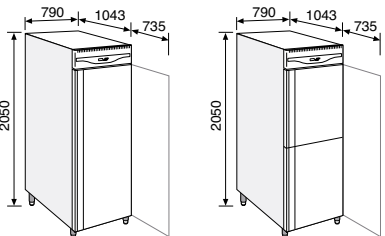
PASTRY 71\PASTRY 71 GREEN
PASTRY 72\PASTRY 72 GREEN
Temp. TNBV: -2°+10°C
Temp. BTV: -10° -25°C



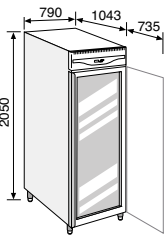
PASTRY G 71\PASTRY G 71 GREEN
Temp. TNBV: -2°+10°C
Temp. BTV: -10° -20°C



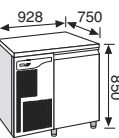
PASTRY 101\PASTRY 101 GREEN
PASTRY 102\PASTRY 102 GREEN
Temp. TNBV: -2°+10°C
Temp. BTV: -10° -25°C



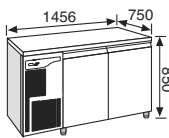
PASTRY G 101\PASTRY 101 GREEN
Temp. TNBV: -2°+10°C
Temp. BTV: -10° -20°C



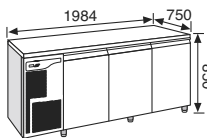
GAMMA TAVOLI - TABLES RANGE



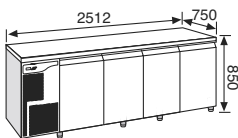
PASTRY 92
PASTRY 92 GREEN
Temp. TNBV -2° +10°C
Temp. BTV -10° -20°C



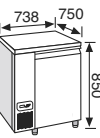
PASTRY 145
PASTRY 145 GREEN
Temp. TNBV -2° +10°C
Temp. BTV -10° -20°C



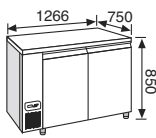
PASTRY 198
PASTRY 198 GREEN
Temp. TNBV -2° +10°C
Temp. BTV -10° -20°C



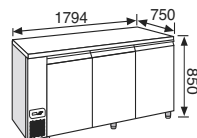
PASTRY 251
PASTRY 251 GREEN
Temp. TNBV -2° +10°C
Temp. BTV -10° -20°C



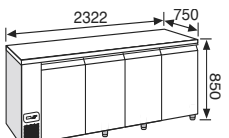
PASTRY 73 REM
Temp. TNBV -2° +10°C
Temp. BTV -10° -20°C



PASTRY 126 REM
Temp. TNBV -2° +10°C
Temp. BTV -10° -20°C



PASTRY 179 REM
Temp. TNBV -2° +10°C
Temp. BTV -10° -20°C



PASTRY 232 REM
Temp. TNBV -2° +10°C
Temp. BTV -10° -20°C

Temp: Temperatura di esercizio - Range Temperature
REM: Unità condensatrice remota - Remote condensing unit
G: Porta a vetro - Glass door

TNBV: Temperatura positiva - Positive Temperature
BTV: Temperatura negativa - Negative temperature

IL FREDDO EFFICIENTE:

soluzioni per un risparmio energetico

MODALITA' ENERGY-SAVING

La modalità "Energy-Saving" si attiva automaticamente o su fascia oraria notturna, così da ottimizzare il consumo nelle fasi di lavoro in cui la macchina non è sotto stress.



THE EFFICIENT COLD:

energy saving solutions

ENERGY-SAVING MODE

The "Energy-Saving" mode can be activated automatically or at night, in order to optimise the consumption whenever the machine is not under stress.

GESTIONE EVAPORATORE

La gestione intelligente del ventilatore dell'evaporatore permette di ottimizzarne gli azionamenti evitando allo stesso tempo la stratificazione dell'aria all'interno della cella.



EVAPORATOR MANAGING

Evaporator fan smart management to optimize its activations, avoiding at the same time the stratification of air inside the cabinet.

SBRINAMENTO INTELLIGENTE

Grazie al nuovo algoritmo "adattativo" la macchina capisce autonomamente la necessità di sbrinare, eseguendo i cicli solo quando necessari a garantire il miglior rendimento dell'unità.



SMART DEFROSTING

Thanks to the innovative "adaptive" defrost algorithm, the controller activates the defrost cycle only when it is needed, ensuring top efficiency.

SONDA CONDENSATORE

Gestione sonda condensatore per avviso necessità di pulizia.



CONDENSER PROBE

Condenser probe management, warning when cleaning is necessary.

PANNELLO DI CONTROLLO - CONTROL PANEL

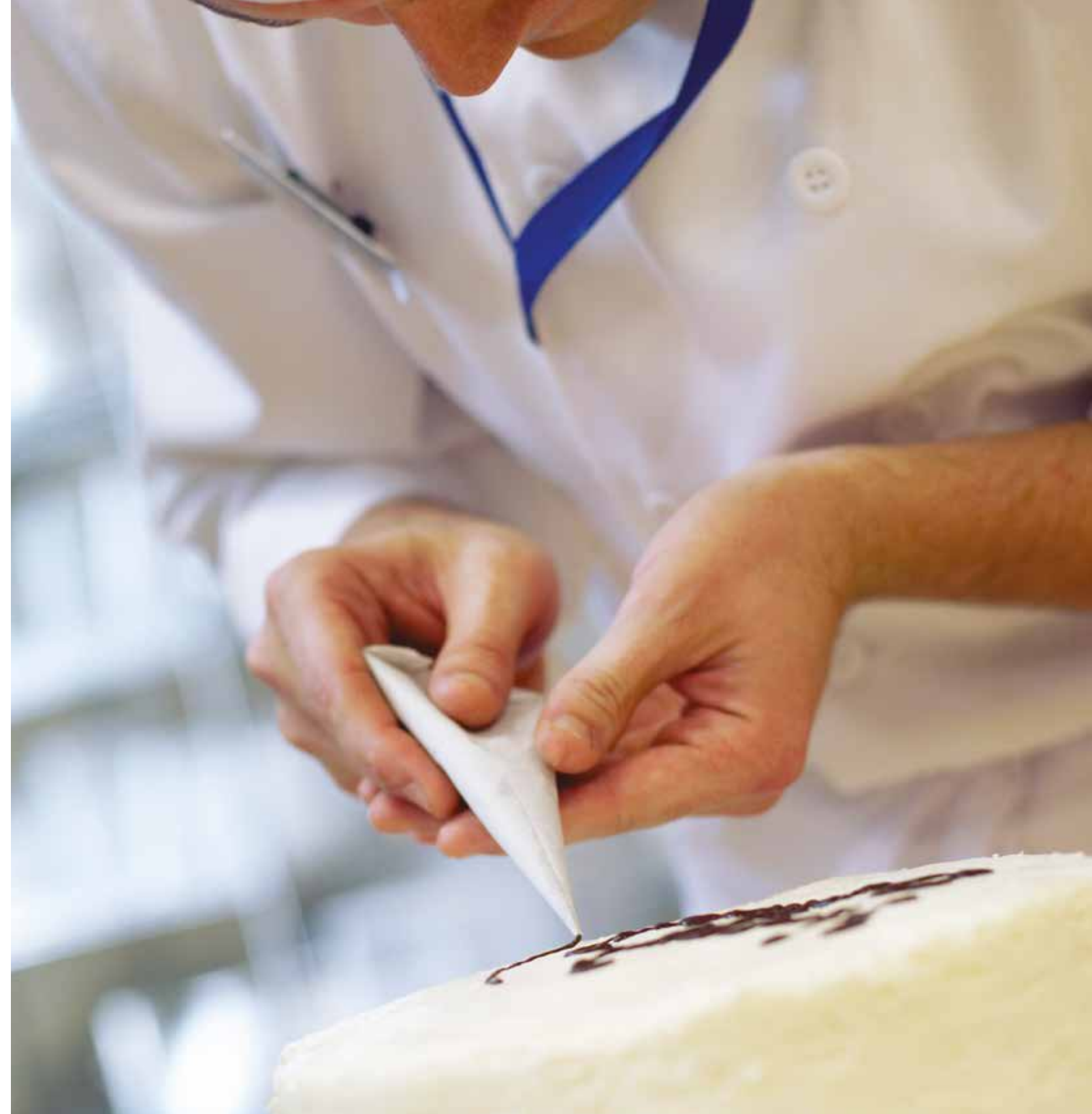


Caratteristiche principali:

- totalmente "FLAT", nessun ingombro esterno per una facile pulizia;
- facile ed intuitivo all'uso;
- protetto da una membrana resistente all'acqua IP 65;
- completo di funzioni di allarme HACCP;
- possibilità di collegamento a sistema di Telegestione o con modulo scarico dati con pratica chiavetta USB (opzionale).

Main features:

- totally "FLAT", no external obstacle for an easier cleaning;
- easy and user-friendly;
- protected by an IP 65 water-resistant membrane;
- equipped with HACCP alarm functions;
- possible connection to supervising systems or to a data download form via USB key (optional).



SISTEMA DI VENTILAZIONE - VENTILATION SYSTEM

ARMADI
CABINETS

La distribuzione dell'aria all'interno dell'armadio refrigerato avviene attraverso uno specifico canale forato, che permette alla ventilazione di raggiungere in modo omogeneo tutti i livelli.

The air inside the cabinet is distributed through a dedicated pierced channel that allows the ventilation to reach all the levels homogeneously.

TAVOLI
TABLES

Il sistema di refrigerazione "monoblocco" collegato ad un canale a soffitto sotto il piano di lavoro, provvede alla distribuzione uniforme dell'aria fredda attraverso bocchette poste in corrispondenza dei montanti fra le porte. In questo modo è garantita una omogenea distribuzione del freddo all'interno del vano.

The "monoblock" refrigerated system connected to a channel installed under the countertop, provides an even distribution of cold air through ports placed in correspondence of the door frames. In this way a uniform distribution of cold inside the chamber is guaranteed.

CHOCOLATE

EVERLASTING

EVERLASTING

Conservatori per cioccolato Chocolate storage cabinets



Griglie disponibili in acciaio inox o plastificate - Plastic coated or S/S wire shelves are available

	AISI 304 Interno/esterno AISI 304 Internal/external		HACCP conforme (tutti i modelli) HACCP compliant (every model)
	+43°C unità tropicalizzata +43°C tropicalized unit		Spessore di ISOLAMENTO 60 mm INSULATION thickness 60 mm
	R404a\R452a* - R290 scelta gas R404a\R452a* - R290 gas choice		SBRINAMENTO automatico intelligente Smart automatic DEFROSTING

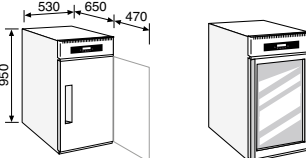
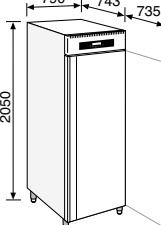
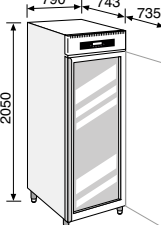
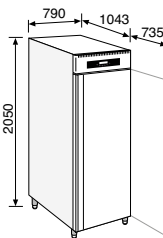
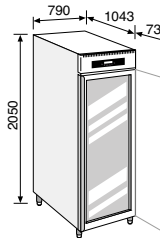
*R452a a richiesta - Gas R452a on request
Modello MINI CHOC solo disponibile con gas R290/ MINI CHOC model is only available with R290 gas.

DOTAZIONE STANDARD - STANDARD EQUIPMENT

ARMADI\CABINETS CHOCOLATE:
n° 20 coppie di guide ad "L" - n° 20 pairs of "L" shaped slideways

ARMADI\CABINETS CHOCOLATE GREEN MINI:
n° 5 coppie di guide ad "L" (max.capacità) e n° 5 coppie di griglie plastificate
n° 5 pairs of "L" shaped slideways (max. capacity) and n° 5 plastic-coated wire shelves

GAMMA MODELLI - MODELS RANGE

		
MINI CHOCOLATE GREEN MINI CHOCOLATE GREEN G Temp. +10° +18°C H.R. 40% - 60% Gas R290	CHOCOLATE 71 CHOCOLATE 71 GREEN Temp. +10° +18°C H.R. 40% - 60% Gas R404a- R452a - R290	CHOCOLATE 71 G CHOCOLATE 71 GREEN G Temp. +10° +18°C H.R. 40% - 60% Gas R404a- R452a - R290
		
CHOCOLATE 101 CHOCOLATE 101 GREEN Temp. +10° +18°C H.R. 40% - 60% Gas R404a- R452a - R290	CHOCOLATE 101 G CHOCOLATE 101 GREEN G Temp. +10° +18°C H.R. 40% - 60% Gas R404a- R452a - R290	

G: Porta a vetro/Glass Door
H.R. Umidità relativa/Relative Humidity
Temp: Temperatura di esercizio - Range Temperature

CONTROLLO UMIDITA'

Umidità relativa (40% - 60%) regolabile.

HUMIDITY CONTROL

Adjustable relative humidity (40% - 60%).



UN BUON CIOCCOLATO HA BISOGNO DI UNA PERFETTA CONSERVAZIONE

Un cioccolato che si presenta non omogeneo e con uno strato superficiale biancastro è esattamente quanto si vuole evitare. Per raggiungere un risultato perfetto, l'unica soluzione è conservare il cioccolato in modo appropriato e in un luogo fresco e asciutto.

Gli Armadi refrigerati CHOCOLATE creano l'ambiente ideale per conservare il cioccolato, GESTENDO COSTANTEMENTE TEMPERATURA E UMIDITÀ.

Se questi due parametri non sono controllati correttamente, la formazione di condensa sul cioccolato può far sì che lo zucchero affiori in superficie. Quando l'umidità evapora, lo zucchero si cristallizza rendendo la superficie del cioccolato ruvida e irregolare.

Un avanzato sistema elettronico permette la regolazione della temperatura e dell'umidità.

Un range di temperatura compresa tra i 12°C e i 18°C con una umidità massima del 40% - 60%, sono valori ottimali per una corretta conservazione del cioccolato. In questo modo si evita la fioritura di zuccheri e grassi sulla superficie, i quali causano una inevitabile perdita di qualità e gusto.

QUALITY CHOCOLATE NEEDS PERFECT STORAGE

The oxidation of chocolate is exactly what every chocolatier wants to avoid. In order to get a perfect result, the chocolate needs to be properly stored in a cool and dry place.

The CHOCOLATE cabinets create the ideal environment for proper chocolate storage, CONSTANTLY MANAGING TEMPERATURE AND HUMIDITY.

If these two parameters are not correctly managed, the chocolate condensation, can make the sugar emerge on the surface. When moisture evaporates, the sugar becomes crystallized making the surface of the chocolate rough and irregular.

An advanced electronic system allows temperature and humidity regulation.

A range temperature of 12°C / 18°C with a maximum humidity of 40% - 60%, are the optimal values for a correct chocolate conservation. This is the best solution for avoiding the flowering of sugars and fats on the surface, which inevitably causes a loss of quality and taste.

PANNELLO DI CONTROLLO - CONTROL PANEL



Caratteristiche principali:

- display LCD retro illuminato;
- visualizzazione costante dello stato di funzionamento (temp. e umidità relativa);
- regolazione attiva della bassa umidità 40 - 60% con sonda;
- programma preimpostato di conservazione Cioccolato;
- registrazione allarmi HACCP.

Main features:

- backlit LCD display;
- constantly-displayed working status (temp. and relative humidity);
- active adjustment of low humidity 40 - 60% with probe;
- preset Chocolate storing program;
- HACCP alarms history recording.

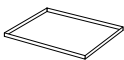


MULTI-LAB

EVERLASTING

EVERLASTING

Armadi frigoriferi multifunzione
Multifunction refrigerated cabinets



Teglie - Baking pans (optional):
EN 60x40 cm
EN 60x80 cm (Mod.101)



Griglie - Wire shelves:
60x40 cm (optional)
Griglie disponibili in acciaio
inox o plastificate
Plastic coated or S\S wire
shelves are available



AISI 304 Interno/esterno
AISI 304 Internal/external



+43°C unità tropicalizzata
+43°C tropicalized unit



R404a\R452a* scelta gas
R404a\R452a* gas choice



HACCP conforme (tutti i modelli)
HACCP compliant (every model)



Spessore di ISOLAMENTO 60 mm
INSULATION thickness 60 mm



SBRINAMENTO automatico intelligente
Smart automatic DEFROSTING

*R452a a richiesta - Gas R452a on request

DOTAZIONE STANDARD - STANDARD EQUIPMENT

n° 20 coppie di guide ad "L" - n° 20 pairs of "L" shaped slideways

Conservatore TRE in UNO - THREE in ONE storage refrigerator

MULTI-LAB è un frigorifero multifunzione studiato per gestire ogni esigenza del settore dolciario. Grazie ad una elevata potenza frigorifera è in grado di controllare processi di conservazione positiva o negativa con temperature da +18°C a -25°C e di impostare un'umidità relativa dal 40% al 60%. L'utilizzatore è in grado di monitorare costantemente questi due parametri così da avere il totale controllo sul processo.

MULTI-LAB is a multi-function refrigerator developed to manage any need in the pastry sector. Thanks to its substantial refrigerating power, it can manage either positive or negative storage processes with temperatures from +18°C to -25°C and set relative humidity levels from 40% to 60%. The user can constantly manage these two parameters having a total control on the process.

POSITIVO/POSITIVE +0C° +18C°

La soluzione perfetta per realizzazioni e creazioni di pasticceria o per ogni alimento che necessita di una conservazione con temperatura da 0°C a +18°C e un livello di umidità controllata.

The perfect solution for confectionery and pastry creations or for any food that needs to be stored at temperatures from 0°C to + 18°C and a controlled humidity level.

NEGATIVO/NEGATIVE fino a/up to -25 C°

Adatto alla conservazione di gelati, semifreddi, prodotti di pasticceria e di tutte le materie prime congelate con temperatura negativa fino a -25°C.

Suitable for storing ice-creams, confectionery products and all frozen raw materials at negative temperatures up to -25 °C.

CIOCCOLATO/CHOCOLATE +14C°/+15 C° - U.R. 40%-60%

La soluzione ideale per ogni creazione a base di cioccolato che viene conservata senza ossidazioni, come appena prodotta, grazie ad una temperatura costante di +14°C / +15°C e un basso livello di umidità tra 40% e 60% UR.

The ideal solution for any chocolate-based creation that can be preserved as fresh made, without oxidation, at a constant temperature of +14°C / +15°C and a low humidity level (between 40% and 60% UR).

GAMMA MODELLI - MODELS RANGE

MULTI-LAB 71

Temp. -25°C +18°C
H.R. 40% - 60%

R404a- R452a

MULTI-LAB G 71

Temp. -25°C +18°C
H.R. 40% - 60%

R404a- R452a

MULTI-LAB 101

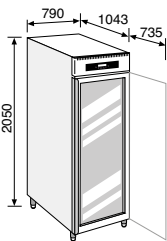
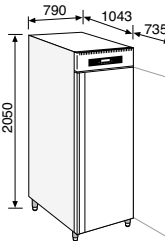
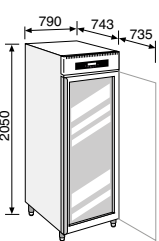
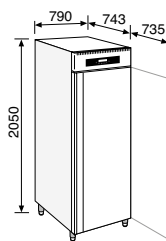
Temp. -25°C +18°C
H.R. 40% - 60%

R404a- R452a

MULTI-LAB G 101

Temp. -25°C +18°C
H.R. 40% - 60%

R404a- R452a



Temp: Temperatura di esercizio - Range Temperature H.R.: Umidità relativa - Relative humidity G: Porta a vetro - Glass Door



EVERLASTING

MULTI-LAB consente di regolare precisamente temperatura e umidità relativa rispondendo alle diverse esigenze di produzione, al tipo di materia prima e alla stagionalità della domanda.

PERCHE' PAGARE PER CIO'CHE NON SERVE?

Nei moderni sistemi di produzione dolciarie il TEMPO è una materia prima che non ha prezzo. Spesso le apparecchiature offrono molteplici funzioni che non tengono conto dei due fattori che ogni utente cerca in una macchina: PERFORMANCE e SEMPLICITÀ DI UTILIZZO. Grazie all'intuitivo display e al programma di conservazione per cioccolato già preimpostato, ogni professionista può dedicarsi al proprio laboratorio MIGLIORANDO I RISULTATI, MINIMIZZANDO GLI SPRECHI di tempo e MASSIMIZZANDO quindi I PROFITTI.

MULTI-LAB allows to precisely set temperature and relative humidity according to production needs, ingredients type and seasonal demand.

WHY PAY MORE FOR SOMETHING YOU DON'T NEED?

In modern confectionery production systems the most valuable ingredient is TIME. Time has no cost and no price, but at the same time is the most significant investment. As part of our ongoing effort to provide better solutions, we developed a machine which combines the two most important features for a professional: PERFORMANCES and EASY USE. In fact, thanks to the intuitive display and to the pre-set chocolate program, every customer can IMPROVE RESULTS, REDUCE TIME LOSSES and MAXIMISE PROFITS as well.

CONTROLLO UMIDITA' - HUMIDITY CONTROL

Umidità relativa (40% - 60%) regolabile - Adjustable relative humidity (40% - 60%)



PANNELLO DI CONTROLLO

Caratteristiche principali:

- display LCD retro illuminato;
- visualizzazione costante dello stato di funzionamento (temp. e umidità relativa);
- regolazione attiva della bassa umidità 40 - 60% con sonda;
- programma preimpostato di conservazione Cioccolato;
- registrazione allarmi HACCP.

CONTROL PANEL

Main features:

- backlit LCD display;
- constantly-displayed working status (temp. and relative humidity);
- active adjustment of low humidity 40 - 60% with probe;
- preset Chocolate storing program;
- HACCP alarms history recording.



ICE

EVERLASTING

EVERLASTING

Conservazione gelato
Gelato storage

PANNELLO DI CONTROLLO- CONTROL PANEL



Caratteristiche principali:

- totalmente "FLAT", nessun ingombro esterno per una facile pulizia;
- facile ed intuitivo all'uso;
- protetto da una membrana resistente all'acqua IP 65;
- completo di funzioni di allarme HACCP;
- possibilità di collegamento a sistema di Telegestione o con modulo scarico dati con pratica chiavetta USB (opzionale).

Main features:

- totally "FLAT", no external obstacle for an easier cleaning;
- easy and user-friendly;
- protected by an IP 65 water-resistant membrane;
- equipped with HACCP alarm functions;
- possible connection to supervising systems or to a data download form via USB key (optional).

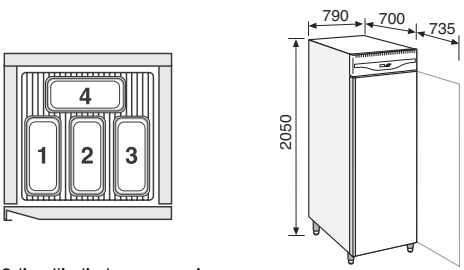
DOTAZIONE STANDARD - STANDARD EQUIPMENT

ICE 70: n° 5 coppie di guide e n° 5 griglie EN 60x52 - n° 5 pairs of slideways and n° 5 EN 60x52 wire shelves

ICE 100: n° 5 coppie di guide e n° 10 griglie EN 60x40 - n° 5 pairs of slideways and n° 10 EN 60x40 wire shelves

Griglie disponibili in acciaio inox o plastificate - Plastic coated or S/S wire shelves are available

GAMMA MODELLI - MODELS RANGE



9 livelli di stoccaggio
9 storage levels

ICE 70 BTV / BTST

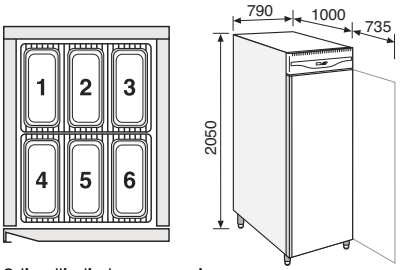
Temp. -12°-25°C

Capacità massima: 36 Vaschette
Maximum capacity: 36 Containers

N.° 9 Griglie 60x52,5 cm
N.° 9 Wire shelves 60x52,5 cm

mm. 165 x 360 x 120h mm
Non incluse - Not included

BTST: Sistema statico - Static cooling system
BTV: Sistema ventilato - Air cooling system



9 livelli di stoccaggio
9 storage levels

ICE 100 BTV / BTST

Temp. -12°-25°C

Capacità massima: 54 Vaschette
Maximum capacity: 54 Containers

N.° 18 Griglie 60x40 cm
N.° 18 Wire shelves 60x40 cm



AISI 304 Interno/esterno
AISI 304 Internal/external



+43°C unità tropicalizzata
+43°C tropicalized unit



R404a\R452a* scelta gas
R404a\R452a* gas choice



HACCP conforme (tutti i modelli)
HACCP compliant (every model)



Spessore di ISOLAMENTO 60 mm
INSULATION thickness 60 mm



SBRINAMENTO automatico intelligente
Smart automatic DEFROSTING

*R452a a richiesta - Gas R452a on request

PERCHÈ SCEGLIERE UN ARMADIO ICE?

L'armadio ICE è uno strumento fondamentale per completare la catena del freddo in gelateria. Dopo il mantecatore, l'abbattitore e prima dell'esposizione è necessario conservare il gelato alla giusta temperatura. L'armadio ICE è pratico e capiente, in grado di contenere fino a 54 vaschette da 5Lt. cad.

WHY WOULD I NEED AN ICE CABINET?

ICE cabinet represents an important element of the cold-chain in the ice-cream parlour. After the batch freezer, the blast chiller, and before displaying it, it is necessary to maintain the ice-cream at the right temperature. Practical and capacious, the ICE cabinet can contain up to 54 5Lt. containers.



DUE SISTEMI DI CONSERVAZIONE

Everlasting propone diverse soluzioni per la perfetta conservazione del gelato con grazie a due modelli di diversa capienza e alla possibilità di scegliere tra sistema di refrigerazione statico o ventilato.

SISTEMA STATICO (BTST)

Il sistema statico con ventilatore di ricircolo è realizzato con l'evaporatore a serpentina completamente annegato nelle pareti dell'armadio. Questo modello consente di avere maggior spazio interno sfruttabile e non disidrata il prodotto conservato. E' particolarmente indicato per la conservazione di gelato in vaschette e semifreddi non confezionati.

SISTEMA VENTILATO (BTV)

Il sistema ventilato è costituito da uno scambiatore canalizzato in rame-alluminio a ventilazione forzata in grado di raggiungere rapidamente la temperatura impostata. Questo modello è particolarmente indicato per il gelato in vaschette e per prodotti congelati confezionati.

TWO STORAGE SYSTEM

Everlasting offers several solutions for a perfect storage of ice-cream. The ICE range is composed of two different models with different dimensions and two possible cooling systems: static or air-cooled.

STATIC COOLING (BTST)

The static cooling system with recirculating air-cooler comes with a serpentine evaporator located inside the cabinet walls. This model grants a lot more internal space compared to traditional cabinets; moreover, it does not de-hydrate the stored products. It is particularly suitable for ice-cream in containers.

AIR-COOLED SYSTEM (BTV)

The air-cooled system can quickly reach the desired temperature. This model is particularly suitable for ice-cream in closed containers and for packed frozen products in general.



ABF RANGE

EVERLASTING

Abbattitori/Surgelatori - Blast Chillers/Freezers

COS'È UN ABBATTITORE / SURGELATORE?

L'abbattitore è una macchina che abbassa velocemente la temperatura dei cibi introdotti, che essi che siano freschi o preventivamente cotti, preservandone le caratteristiche durante la conservazione.

La velocità con cui avviene il raffreddamento o congelamento è fondamentale in quanto da essa dipende l'esito della qualità dei piatti al momento della somministrazione. Grazie ad un potente sistema di ventole, l'abbattitore sottrae calore ai prodotti, consentendo un rapido surgelamento e allo stesso tempo evitando la formazione di macrocristalli di ghiaccio che ne comprometterebbero la qualità e il gusto.

ABBATTIMENTO RAPIDO POSITIVO: da +90 a + 3 °C al cuore del prodotto in meno di 90 minuti*

ABBATTIMENTO RAPIDO NEGATIVO: fino a -18°C al cuore del prodotto in max. 4 ore*

Questo processo non sarebbe possibile utilizzando i normali frigoriferi in quanto non possiedono la potenza e la ventilazione necessaria per assorbire rapidamente il calore dei prodotti. Il tempo necessario sarebbe notevolmente più alto e con risultati inadeguati alla qualità del prodotto.

Un congelamento lento ad esempio trasformerebbe l'acqua contenuta nel prodotto in macrocristalli che, espandendosi, lacererebbero la struttura dell'alimento, peggiorandone le caratteristiche qualitative.

WHAT IS A BLAST CHILLER / SHOCK FREEZER?

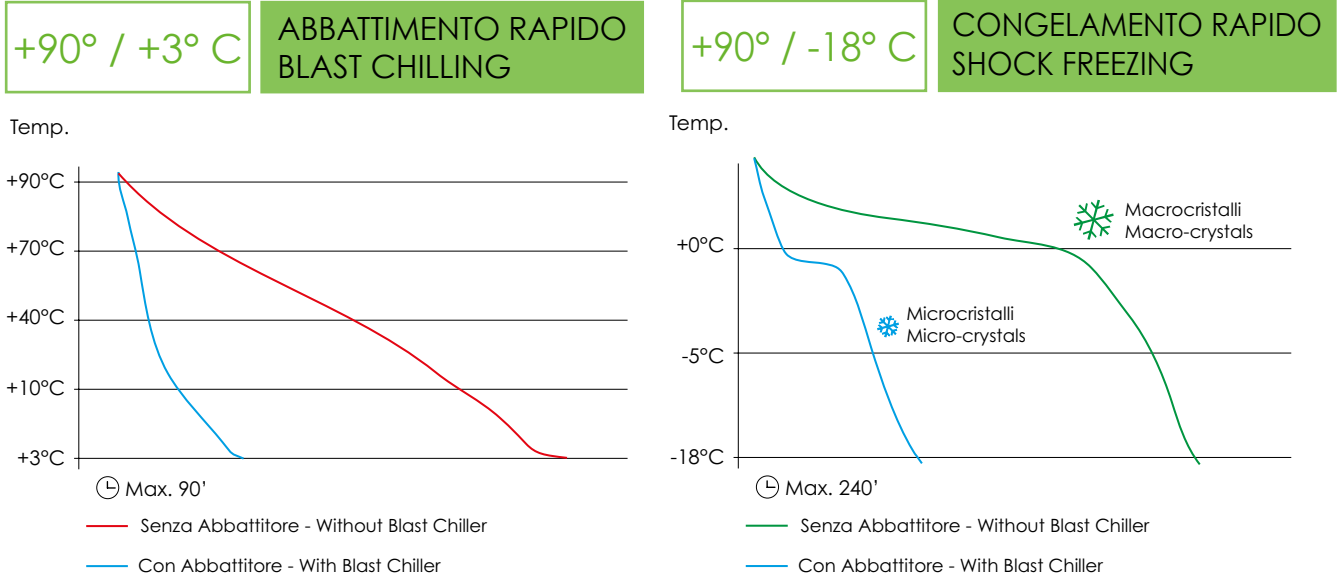
A blast chiller is a machine that quickly lowers the temperature of food, either fresh or pre-cooked, maintaining its characteristics throughout storage.

The speed at which cooling or freezing takes place is crucial, as it determines the quality of dishes at the time of serving. Thanks to a powerful fan system, the machine takes heat away from the products, allowing a quick freezing and, at the same time, avoiding the formation of ice macrocrystals that would compromise the quality and taste.

SOFT/HARD CHILLING: from +90 to + 3 °C at the heart of the product in less than 90 minutes*

SOFT/HARD FREEZING: up to -18 °C at the heart of the product in 4 hours*

This process would not be possible using normal refrigerators as they do not have the power and ventilation necessary to quickly absorb the heat of the products. The time would be considerably higher and with inadequate results for the quality of the product. A slow freezing, for example, would transform the water contained in the product into macrocrystals which, by expanding, would tear the structure of the food, worsening its quality.



*Dati validi per prodotti con spessore inferiore a 7 mm. - Based on products with 7 cm max. of thickness

EVERLASTING

PERCHÈ SCEGLIERE UN ABBATTITORE EVERLASTING?

WHY CHOOSE AN EVERLASTING BLAST CHILLER?

AUTO

Attivazione automatica della fase di conservazione positiva o negativa a fine ciclo.
Automatic activation of positive or negative storage phase at cycle end.
(3°C abbattimento - blast chilling / -18°C surgelazione - shock freezing)



Possibilità di memorizzare fino a 99 cicli personalizzati (PROFESSIONAL LINE).
Up to 99 customized cycles to save (PROFESSIONAL LINE).



Sbrinamento automatico a gas caldo (PROFESSIONAL LINE).
Automatic hot gas defrosting (PROFESSIONAL LINE).



Versatilità: compatibile con teglie GN1 e EN 60x40 cm.
Versatility: suitable for both GN1 and EN 60X40 cm trays.



Porta seriale per collegamento a sistemi di supervisione.
Serial port for supervising system connection.



Flusso d'aria indiretto.
Indirect air circulation flow.



Evaporatore verniciato anticorrosione.
Evaporator with anti-corrosion treatment.

HARD SOFT

Gestione dei cicli HARD e SOFT sia in abbattimento rapido che in surgelazione.
HARD and SOFT cycle management, both during blast chilling and shock freezing.



Piletta di scarico su fondo con vaschetta di raccolta.
Bottom drain pipe with container box.



UN CICLO PER OGNI ESIGENZA - A CYCLE FOR EVERY NEED

RAFFREDDAMENTO SOFT / SOFT CHILLING +90C° +3C°

Ideale per prodotti delicati, sottili o di piccola pezzatura. La temperatura dell'aria in cella non scende mai sotto i -2°C e i prodotti all'interno vengono raffreddati velocemente ma in modo delicato, così da non danneggiare le superfici, fino al raggiungimento dei +3°C al cuore.

Ideal for delicate, thin or small products. The air temperature inside the room never goes below -2°C and the products are quickly chilled but in a delicate way without damaging the surface, until the temperature at the products core reach +3 °C.

RAFFREDDAMENTO HARD / HARD CHILLING +90C° +3C°

Ideale per prodotti densi, grassi, di grossa pezzatura o confezionati. L'abbattimento Hard si contraddistingue per due fasi: nella prima fase, l'aria all'interno della cella raggiunge i -20°C fino al rilevamento di +15°C al cuore del prodotto, nella seconda fase, l'aria non scende sotto i -2°C fino a che non viene raggiunta una temperatura di +3°C al cuore del prodotto.

Ideal for dense, fat, big size or packed products. The Hard chilling cycle is divided into two different phases: during the first phase, the air temperature inside the room goes down to -20°C until the products core temperature reaches +15°C; in the second phase, the air never goes below -2°C until the products core temperature reaches +3°C.

SURGELAZIONE SOFT / SOFT FREEZING +90C° -18C°

Ideale per prodotti delicati, di piccola pezzatura che, pur necessitando di un processo di surgelazione al fine di essere conservati per un lungo periodo, non devono essere trattati con aria troppo aggressiva che provocherebbe uno shock termico e quindi un danneggiamento del prodotto stesso. Nella prima fase, infatti, l'aria all'interno della cella non scende sotto gli 0°C, mentre nella seconda fase l'aria arriva fino a -40°C in modo da completare la surgelazione.

Ideal for delicate, thin or small products that need to be frozen in order to be stored for many weeks or months, but in a gradual and not aggressive way. The air temperature inside the room never goes below 0°C during the first phase, and reaches even -40°C during the second phase to complete the freezing process.

SURGELAZIONE HARD / HARD FREEZING +90C° -18C°

Ciclo specifico per prodotti di grossa pezzatura, particolarmente grassi o confezionati. Il processo raggiunge il più presto possibile la temperatura desiderata di 3°C al cuore con un'aria all'interno della cella che può arrivare fino a -40°C.

Ideal for dense, fat, big size or packed products. The process reaches the core temperature required of 3°C as soon as possible. The air inside the room can go down to -40°C.

Programmi di Surgelazione SOFT disponibili per ABF Basic e KING Trolley - SOFT Freezing only available with ABF Basic and KING Trolley

DUE DIVERSE MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

CICLO DI LAVORO

CON SONDA

Il ciclo di lavoro è gestito dalla sonda la quale rileva in modo accurato la temperatura al cuore del prodotto. Una volta raggiunta la temperatura desiderata il ciclo termina. La sonda viene fornita come allestimento standard in ogni modello di Abbattitore ABF.

A TEMPO

Ogni ciclo di lavoro ha una durata definita:
-Abbattimento rapido (+90°C / +3°C) 90 min
-Congelamento rapido (+90°C / -18°C) 240 min

Attivazione automatica della fase di conservazione positiva (+3°C) o negativa (-18°C) a fine ciclo.

TWO DIFFERENT TYPE OF OPERATION

WORKING CYCLE

BY PROBE

The machine works in order to reach the desired temperature measured by the probe at the product's core. The probe is supplied as standard with all ABF models.

BY TIME

Each cycle has a defined fixed time:
-Blast chilling (+90°C / +3°C) 90 min
-Shock freezing (+90°C / -18°C) 240 min

Automatic activation of positive (+3°C) or negative (-18°C) phase at the end of each cycle.

VANTAGGI DI UTILIZZO - ADVANTAGES OF USE



Più gusto e qualità
More taste and quality



Meno sprechi
Less waste



Migliore organizzazione
del lavoro
Better work organization



Corretto surgelamento
Correct freezing



Sistema Haccp
Haccp system



Economie di scala
Economy of scale



L'ABBATTITORE IN GELATERIA

Gli abbattitori sono oggi dei macchinari di grande utilità in gelateria, con i quali è possibile ottenere un gelato migliore, ben strutturato e di buona conservazione. La temperatura del gelato quando esce dal mantecatore è di circa -7° / -9°C ed ha un contenuto di acqua pari a circa il 30%.

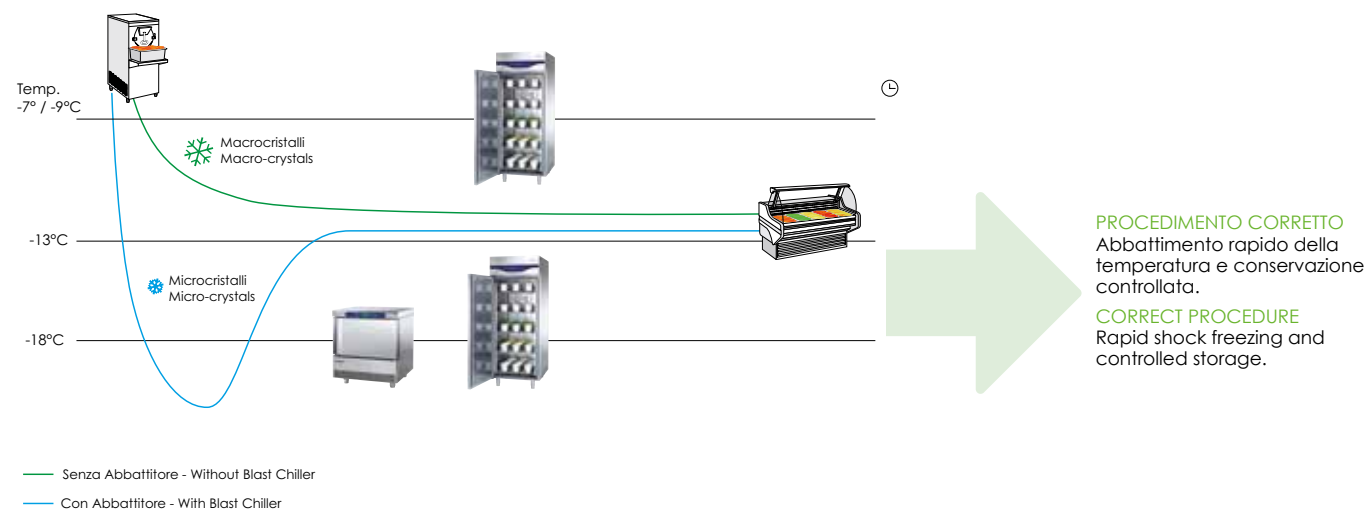
L'ABBATTITORE IMPEDISCE LA FORMAZIONE DI MACROCRISTALLI DI GHIACCIO

Mettendo successivamente le vaschette con il gelato all'interno di un normale conservatore o nella vetrina di vendita, l'acqua congela lentamente formando dei macrocristalli che in poco tempo tolgono al gelato cremosità, gusto e volume facendo perdere qualità al prodotto. Utilizzando invece l'abbattitore e portando rapidamente la temperatura a -18°C al cuore, nel gelato si formano cristalli molto piccoli che non danneggiano il prodotto consentendo di mantenere tutte le qualità iniziali.

CONSERVAZIONE CONTROLLATA FINO AL MOMENTO DELLA VENDITA

La successiva conservazione controllata a -20° / -25°C potrà durare diversi giorni e al momento dell'utilizzo il gelato ricondizionato sarà come appena uscito dal mantecatore.

Anche per la vendita in giornata è consigliato un breve passaggio del prodotto in abbattitore: portarlo nella macchina appena uscito dal mantecatore, per 8 o 10 minuti, ne previene lo scioglimento precoce della superficie a contatto con l'aria, permettendo di dare sviluppo in altezza, senza il rischio che il gelato crolli vistosamente, mantenendo compattezza e cremosità per tutta la giornata lavorativa.



BLAST CHILLER AND ICE-CREAM

Blast chillers are powerful partners in modern ice-cream parlors. Thanks to these machines, ice-cream makers are able to enhance the taste qualities and to extend the storage life of the product. The temperature of ice-cream coming out from the batch freezer is about -7° / -9°C degrees, with a water content of approximately 30%.

THE BLAST CHILLER AVOIDS THE PRODUCTION OF MACRO-CRYSTALS

If ice-cream is placed directly inside a normal storage cabinet or in a showcase, water slowly freezes, producing macro-crystals that quickly cause a loss in the product's quality. Differently, a quick reduction of the temperature to -18°C at the core of the product, creates very small crystals inside of the ice-cream, preserving all its original qualities.

LONG STORAGE UNTIL THE SALE

This freezing cycle allows the storage of the product at -20° / -25°C for several days.

After ice-cream making, even if the ice cream is going to be sold during the same day, it is recommended to shock-freeze the product for at least 8-10 minutes, in order to avoid the premature melting of the ice-cream. This process also helps to preserve the shape of ice-cream cakes and single-serve frozen creations.



IL CIOCCOLATO NON AMMETTE ERRORI

Il cioccolato è un alimento molto complesso e necessita di attenzioni particolari durante la sua lavorazione. Molte ricette e preparazioni hanno bisogno del freddo per essere realizzate correttamente.

CRISTALLIZZAZIONE

Il processo di Cristallizzazione è fondamentale affinché il Cioccolato si indurisca correttamente e presenti una superficie satinata e croccante. Se il raffreddamento è avvenuto nel modo corretto, il Cioccolato si stacca dallo stampo molto facilmente, rimanendo intatto nella forma e nel colore che si mantiene brillante ed omogeneo.

L'UTILIZZO CORRETTO DELL'ABBATTITORE PERMETTE DI CRISTALLIZZARE IL CIOCCOLATO IN MODO RAPIDO E CONTROLLATO.

Lo specifico programma di Abbattimento Soft fa sì che la temperatura di raffreddamento non raggiunga valori troppo bassi (inferiori ai 12°C) rischiando così di rovinare il prodotto. Un Cioccolato non cristallizzato correttamente presenta, infatti, un colore grigio opaco e una superficie esterna non omogenea con evidenti macchie di burro di cacao.

Un Cioccolato correttamente cristallizzato è invece caratterizzato da una perfetta fluidità la quale determinerà poi la croccantezza e lo spessore dello strato esterno delle nostre creazioni.

CONSERVAZIONE

Una volta cristallizzato, il Cioccolato deve essere conservato in un frigorifero a temperatura ed umidità controllate come l'armadio Chocolate Everlasting.

La temperatura di conservazione ideale oscilla tra i 12°C e i 18°C ad una umidità intorno al 45%.

Temperatura
Temperature

12°C \ 18°C

Umidità relativa
Relative humidity

45%

CHOCOLATE DOES NOT GIVE YOU A SECOND CHANCE

Chocolate is a very complex food, it needs special attentions during its processing. A lot of recipes and preparations need cold to be carried out appropriately.

CRYSTALLIZATION

The Crystallization process is fundamental for Chocolate to harden correctly and its surface to become glazed and crunchy. If chilling has happened correctly, Chocolate can be easily removed from its mould keeping its shape, bright and homogeneous colour.

THE APPROPRIATE USE OF BLAST CHILLER ALLOWS A QUICK AND PROPER CHOCOLATE CRYSTALLIZATION.

The specific Soft chilling program doesn't admit the chilling temperature to reach too low values (below 12°C), avoiding the risk of spoiling the product. If not crystallized properly, Chocolate will show an opaque grey colour and its external surface will not be homogeneous, and covered with cocoa butter stains.

An appropriate crystallized Chocolate is perfectly fluid, which is very important to maintain it crunchy and thick.

STORAGE

Once crystallized, Chocolate has to be stored in a refrigerator with controlled temperature and humidity (Chocolate Cabinet). The ideal storage temperature varies from 12°C and 18°C, with humidity around 45%.



BASIC TRAY

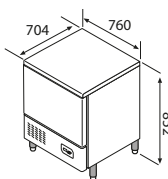
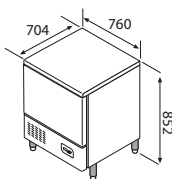
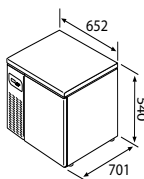
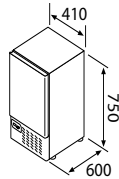
Abbattitori / Congelatori
Blast chillers / Shock Freezers



DOTAZIONE STANDARD - STANDARD EQUIPMENT

BASIC ABF MINI: 1 griglia inox GN 2/3 - 1 GN 2/3 stainless steel wire shelf
BASIC ABF 03: 3 coppie di guide inox - 3 pairs of stainless steel slideways
BASIC ABF 05 E/C: 5 coppie di guide inox - 5 pairs of stainless steel slideways
Griglie disponibili in acciaio inox o plastificate - Plastic coated or S\S wire shelves are available

GAMMA MODELLI MODELS RANGE



	BASIC MINI	BASIC ABF 03	BASIC ABF 05E	BASIC ABF 05C
Teglie/Griglie Pans/Wire shelves	N. 3 x GN 2/3	N. 3 x GN 1/1	N. 5 x GN 1/1 N. 5 x EN 60x40	N. 5 x GN 1/1 N. 5 x EN 60x40
Vaschette gelato Ice cream containers	-	2	6	6
Resa/Output Kg* +90°C/+3°C	7	10	14	20
Resa/Output Kg* +90°C/-18°C	4	5	9	12
Gas**	R404a\R452a	R404a\R452a	R404a\R452a	R404a\R452a

*Dati riferiti a prodotti con spessore max. 7 cm. / Based on products with 7 cm max. of thickness.
**R452a a richiesta - Gas R452a on request
Teglie, griglie e vaschette NON incluse. / Pans, wire shelves and containers NOT included.

ESSENZIALITÀ AD ALTO RISPARMIO ENERGETICO ESSENTIAL MACHINE WITH HIGH ENERGY SAVING



SBRINAMENTO MANUALE AD ARIA
Permette di eliminare la brina a fine di ogni ciclo o quando necessario consentendo un utilizzo ottimale della macchina, senza sprechi energetici.

AIR MANUAL DEFROSTING
The manual defrost allows to eliminate all the frost at the end of each cycle or when it is needed, making the machine running perfectly without any energy wasting.



SPESSORE DI ISOLAMENTO AD ALTA DENSITA' 40-50 mm
Lo spessore di isolamento con poliuretano ad alta densità (42Kg/m³) assicura una minor dispersione termica e maggiori risparmi energetici.

HIGH DENSITY INSULATION THICKNESS 40-50 mm
The insulation thickness, made with high density polyurethane (42Kg/m³), guarantees less heat loss and more energy saving.



SONDA AL CUORE
Permette di limitare il funzionamento della macchina al tempo strettamente necessario, favorendo così il risparmio energetico.

CORE PROBE
It makes the appliance works only for the time strictly necessary, reducing the energy consumption.



GUIDE VERSATILI
Guide adatte per griglie o teglie GN1/1 o EN 60x40 cm.
VERSATILE SLIDEWAYS
Slideways suitable for wire shelves, or GN1/1 or EN 60x40 cm pans.



PANNELLO DI CONTROLLO
Pannello di controllo facile ed intuitivo con gestione cicli HARD e SOFT sia in abbattimento che in surgelazione.

CONTROL PANEL
Easy and intuitive control panel with management of HARD and SOFT cycles both in chilling and freezing.



TOP RINFORZATO
I modelli ABF 05E e ABF 05C hanno il top rinforzato per agevolare la sovrapposizione del forno.
REINFORCED TOP
The ABF 05E and ABF 05C are provided with a reinforced top in order to overlap the oven.



UNITA' TROPICALIZZATA
Unità tropicalizzata, temperatura ambiente di lavoro +38°C.
TROPICALIZED UNIT
Tropicalized unit, working ambient temperature +38°C.

PROFESSIONAL TRAY



Abbattitori / Congelatori
Blast chillers / Shock Freezers

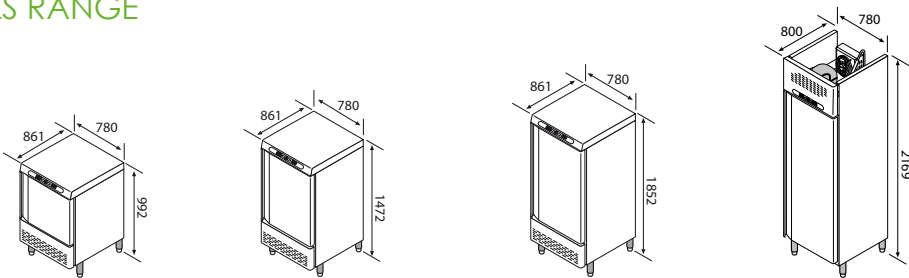


UNITA' TROPICALIZZATA
Unità tropicalizzata, temperatura ambiente di lavoro +43°C.
TROPICALIZED UNIT
Tropicalized unit, working ambient temperature +43°C.

DOTAZIONE STANDARD - STANDARD EQUIPMENT

PRO ABF 05: n° 5 coppie di guide inox - n° 5 pairs of S\S slideways
PRO ABF 10: n° 10 coppie di guide inox - n° 10 pairs of S\S slideways
PRO ABF 15: n° 15 coppie di guide inox - n° 15 pairs of S\S slideways
PRO ABF 20: n° 20 coppie di guide inox - n° 20 pairs of S\S slideways
Griglie disponibili in acciaio inox o plastificate - Plastic coated or S\S wire shelves are available

GAMMA MODELLI - MODELS RANGE



	PROF ABF 05	PROF ABF 10	PROF ABF 15	PROF ABF 20
Teglie/Griglie Pans/Wire shelves 	N. 5 x GN 1/1 N. 5 x EN 60x40	N. 10 x GN 1/1 N. 10 x EN 60x40	N. 15 x GN 1/1 N. 15 x EN 60x40	N. 20 x GN 1/1 N. 20 x EN 60x40
Vaschette gelato Ice cream containers  mm. 165 x 360 x 120h	6 	12 	18 	24 
Resa/Output Kg* +90°C/+3°C	22	35	55	75
Resa/Output Kg* +90°C/-18°C	14	25	35	55
Resa/Output Kg/h**	15	35	55	75
Gas***	R404a\R452a	R404a\R452a	R404a\R452a	R404a\R452a

*Dati riferiti a prodotti con spessore max. 7 cm. / Based on products with 7 cm max. of thickness.
**Dati riferiti a croissant crudo da 60 gr. non lievitato a -18°C al cuore / *On raw unraised 60 gr. croissant at -18°C at its core
***R452a a richiesta - Gas R452a on request
Teglie, griglie e vaschette NON incluse. / Pans, wire shelves and containers NOT included.

PANNELLO DI CONTROLLO FLAT facile da utilizzare
User-friendly FLAT CONTROL PANEL



ELEVATE PRESTAZIONI AD ALTA EFFICIENZA
GREAT PERFORMANCES WITH HIGH EFFICIENCY

AUTO

ATTIVAZIONE AUTOMATICA

Attivazione automatica della fase di conservazione "positiva" o "negativa" a fine ciclo.

AUTOMATIC ACTIVATION

Automatic activation of "Positive" or "Negative" storage phase at the end of the cycle.



BUZZER DI SEGNALAZIONE

Al verificarsi di un problema, il buzzer di segnalazione allarme si attiva.

ALARM BUZZER

An alarm buzzer advise you that something is going wrong.



SBRINAMENTO AUTOMATICO INTELLIGENTE A GAS CALDO

Lo sbrinamento avviene in modo automatico e solo quando è necessario evitando sprechi energetici.

HOT GAS AUTOMATIC SMART DEFROSTING

The Defrost cycle starts automatically only when it is needed, avoiding energy waste.



SPESSORE DI ISOLAMENTO AD ALTA DENSITA' 60 mm

L'elevato spessore di isolamento con poliuretano ad alta densità (42Kg/m³), assicura una minor dispersione termica e maggiori risparmi energetici.

HIGH DENSITY INSULATION THICKNESS 60 mm

The high insulation thickness, made with high density polyurethane (42Kg/m³), guarantees less heat loss and more energy saving.



SONDA AL CUORE

Permette di limitare il funzionamento della macchina al tempo strettamente necessario, favorendo così il risparmio energetico.

CORE PROBE

It makes the appliance works only for the time strictly necessary, reducing the energy consumption.



PROGRAMMA SCONGELO (optional)

Permette di gestire lo scongelamento controllato dei prodotti surgelati.

THAWING PROGRAM (optional)

It allows to manage and control the thawing of frozen products.



GUIDE VERSATILI

Guide adatte per griglie o teglie GN1/1 o EN 60x40 cm.

VERSATILE SLIDEWAYS

Slideways suitable for wire shelves, GN1/1 or EN 60x40 cm pans.



CICLI PROGRAMMABILI

E' possibile memorizzare fino a 99 cicli.

PROGRAM SETTING

It is possible to store up to 99 cycles.

KING TROLLEY

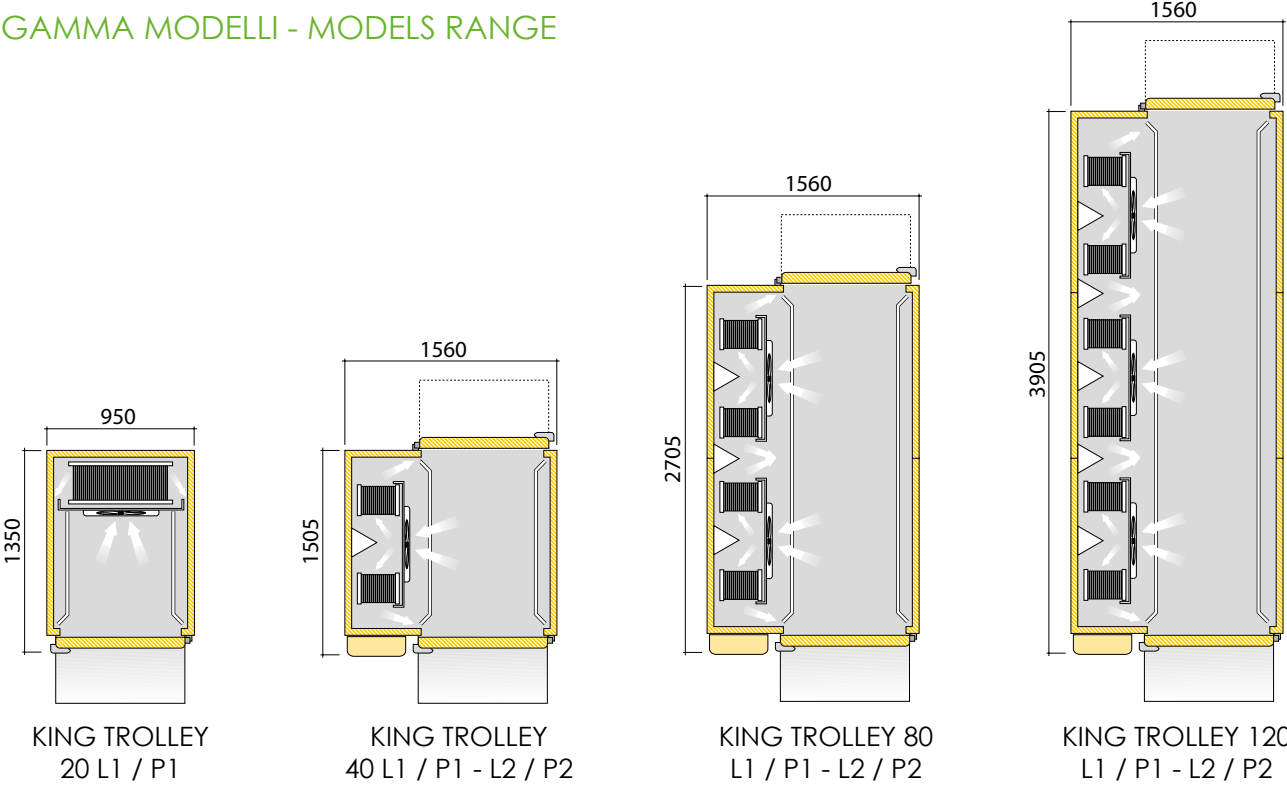


Abbattitori / Congelatori a carrelli
Blast chillers / Shock Freezers for Trolleys



L'unità condensatrice è remota e fornita in pressione positiva di azoto (max distanza 15 mt).
The condensing unit is remote and supplied in positive nitrogen pressure (max distance 15 mt).

GAMMA MODELLI - MODELS RANGE



		KING TROLLEY 20	KING TROLLEY 40	KING TROLLEY 80	KING TROLLEY 120
Resa/Output* +90°C/+3°C	Kg.	80 L1 / 110 P1	150 L1 / 220 P1 150 L2 / 220 P2	340 L1 / 420 P1 340 L2 / 420 P2	420 L1 / 630 P1 420 L2 / 630 P2
Resa/Output* +90°C/-18°C	Kg.	60 L1 / 85 P1	120 L1 / 170 P1 120 L2 / 170 P2	280 L1 / 330 P1 280 L2 / 330 P2	330 L1 / 480 P1 330 L2 / 480 P2
Resa/Output Kg/h**	kg	70 L1 / 100 P1	150 L1 / 210 P1 150 L2 / 210 P2	300 L1 / 420 P1 300 L2 / 420 P2	420 L1 / 630 P1 420 L1 / 630 P1
Gas*** (NON incluso\NOT included)		R404a\R452a	R404a\R452a	R404a\R452a	R404a\R452a

L: versione standard/Standard version L1: 1 porta/1 door L2: 2 porte/2 doors
P: Versione potenziata/Powerful version P1: 1 porta/1 door P2: 2 porte/2 doors
*Dati riferiti a prodotti con spessore max. 7 cm. / Based on products with 7 cm max. of thickness.
**Dati riferiti a croissant crudo da 60 gr. non lievitato a -18°C al cuore / *On raw unraised 60 gr. croissant at -18°C at its core
***R452a a richiesta - Gas R452a on request
Teglie, griglie e vaschette NON incluse. / Pans, wire shelves and containers NOT included.

BUZZER DI SEGNAZIONE
ALARM BUZZER

SPESSORE ISOLAMENTO
INSULATION THICKNESS
70 - 100 mm

PAVIMENTO RINFORZATO IN ACCIAIO INOX
AD USO CARRELLI (70-100 mm)
S/S REINFORCED FLOOR
FOR TROLLEYS USE (70-100 mm)

Sonda al cuore
CORE PROBE

SBRINAMENTO AUTOMATICO
A GAS CALDO
HOT GAS AUTOMATIC DEFROSTING

UNITA' TROPICALIZZATA REMOTA (+43°C)
REMOTE TROPICALIZED UNIT (+43°C)

PANNELLO DI CONTROLLO INTUITIVO E FUNZIONALE



- Display grafico a colori con pratiche icone di visualizzazione
- Possibilità di inserimento programmi personalizzati
- Menù disponibile in 5 lingue
- Download dati registrati (porta USB)
- Funzione HACCP

EASY AND INTUITIVE CONTROL PANEL

- Colour graphic display with functional icons
- Customized programs available
- Menu available in 5 languages
- Download stored data (USB port)
- HACCP function



SISTEMI PER ELEVATE CAPACITÀ - SYSTEMS FOR HIGH CAPACITY

	KING TROLLEY 20 L1 - P1	KING TROLLEY 40 L1 - P1	KING TROLLEY 40 L2 - P2	KING TROLLEY 80 L1 - P1	KING TROLLEY 80 L2 - P2	KING TROLLEY 120 L1 - P1	KING TROLLEY 120 L2 - P2
Capacità carrelli Trolleys Capacity	2 x 20 GN 1/1 1 X 20 GN 2/1 1 X 20 EN 60X40 1 X 20 EN 60X80	2 x 20 GN 1/1 1 X 20 GN 2/1 2 X 20 EN 60X40 1 X 20 EN 60X80	3 x 20 GN 1/1 2 X 20 GN 2/1 2 X 20 EN 60X40 1 X 20 EN 60X80	5 x 20 GN 1/1 3 X 20 GN 2/1 4 X 20 EN 60X40 2 X 20 EN 60X80	5 x 20 GN 1/1 3 X 20 GN 2/1 4 X 20 EN 60X40 2 X 20 EN 60X80	8 x 20 GN 1/1 5 X 20 GN 2/1 7 X 20 EN 60X40 4 X 20 EN 60X80	8 x 20 GN 1/1 5 X 20 GN 2/1 7 X 20 EN 60X40 4 X 20 EN 60X80
Carrelli in acciaio inox S\S Trolleys (opzionali/optional)							
	CARRELLO GN 1/1 20 TEGLIE GN 1/1 TROLLEY 20 TRAYS	CARRELLO GN 2/1 20 TEGLIE GN 2/1 TROLLEY 20 TRAYS	CARRELLO EN 60x40 20 TEGLIE EN 60x40 TROLLEY BN 20 TRAYS	CARRELLO GN 1/1 20 TEGLIE EN 60x40 BN TROLLEY 20 TRAYS			

L: versione standard/Standard version L1: 1 porta/1 door L2: 2 porte/2 doors
P: Versione potenziata/Powerful version P1: 1 porta/1 door P2: 2 porte/2 doors
Carrelli NON inclusi - Trolleys NOT included

GN: Gastronorm EN: Euronorm

TABELLA COMPARATIVA - COMPARISON CHART
Abbattitori - Blast Chillers

	Basic Tray	Professional Tray	King Trolley
Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 Construction completely in AISI 304 stainless steel	•	•	•
Interno con spigoli arrotondati Inside with rounded corners	•	•	•
Fondo stampato Moulded bottom	•	•	-
Isolamento in poliuretano ecologico Insulation by environment-friendly polyurethane	•	•	•
Pannello comandi elettronico Electronic control panel	•	•	-
Pannello di comandi elettronico con display grafico TFT touch-screen a colori Electronic control panel with TFT full-colour touch-screen graphic display	-	-	•
Porta usb per il download dei dati registrati Usb slot for recorded data download	-	Opt.	•
Gestione dei cicli hard e soft sia in abbattimento rapido che in surgelazione Hard and soft cycle management, both during blast chilling and shock freezing	•	•	•
Attivazione autom. della fase di conservaz. positiva o negativa a fine ciclo Automatic activation of positive or negative storage phase at cycle end	•	•	•
Abbattimento rapido da +90° a +3°C a temp. con sonda al cuore o a tempo Blast chilling from +90° to +3°C by temperature-based core probe or by time	•	•	•
Surgelazione rapida da +90° a -18°C a temp. con sonda al cuore o a tempo Shock freezing from +90° to -18°C by temperature-based core probe or by time	•	•	•
Sbrinamento manuale ad aria Manual air defrosting	•	-	-
Sbrinamento automatico a gas caldo Automatic hot gas defrosting	-	•	•
Funzione "SCONGELO" "THAWING" function	-	Opt.	-
Buzzer di segnalazione e allarme Signalling alarm buzzer	•	•	•
Porta seriale per collegamento a sistemi di supervisione Serial port for connection to supervision systems	•	•	•
Porta USB per il download dei dati registrati USB slot for recorded data download	-	-	•
Temperatura ambiente di lavoro max Working ambient temperature max	+35°C	+43°C	+43°C
Gas refrigerante Refrigerating gas	R404A	R404A	R404A
Porte autochiudenti Self-closing doors	•	•	•
Guarnizioni magnetiche sostituibili Replaceable magnetic gaskets	•	•	•

• Di serie / Included - Non disponibile / Not available



CREDIAMO IN UNA EFFICIENZA SOSTENIBILE

EVERLASTING

Il mondo intorno a noi sta rapidamente cambiando, le preoccupazioni circa il cambiamento climatico e la scarsità delle risorse è in aumento anno dopo anno, per questo è necessario un serio cambiamento da parte di tutte le Aziende.

L'utilizzo degli elettrodomestici e il consumo di energia che ne deriva hanno un significativo impatto sull'ambiente. Everlasting valuta la Sostenibilità come valore prioritario nella gestione del processo produttivo che si orienta concretamente verso soluzioni eco-sostenibili.

Efficienza e qualità del prodotto:

FORNITORI SELEZIONATI

Utilizziamo materiali e componenti di alta qualità ed elevata efficienza che acquistiamo da fornitori selezionati.

Soluzioni ecologiche e sostenibili:

GAS PROPANO R290 100% ecologico

GAS R404a privo di CFC - HCFC

ECO POLIURETANO ad alta densità

Utilizzo di materiali ecologici:

MATERIE PRIME RICICLABILI

I nostri prodotti sono riciclabili al 99%, così come il materiale utilizzato per l'imballaggio.

Ottimizzazione di imballo e spedizione:

RIDUZIONE DEGLI SPRECHI

Nessuno spreco di spazio e materiali nell'imballo. Spedizioni e trasporti sono ottimizzati in modo da sfruttare al massimo ogni viaggio.



R290



100%
RECYCLABLE

Prodotto in Italia

WE BELIEVE IN A SUSTAINABLE EFFICIENCY

The world around us is rapidly changing, concerns about climate change and scarcity of resources are increasing year after year. That's why a serious turn is required by all companies.

The use of appliances and the resulting energy consumption, have a significant impact on the environment. Everlasting evaluates Sustainability as a priority value in the management of the production process, which is always oriented towards eco-sustainable solutions.

Product efficiency and quality:

SELECTED SUPPLIERS

We use high quality and high efficiency materials and components that we purchase from selected suppliers.

Ecological and sustainable solutions:

PROPANE GAS R290 100% ecological

R404a GAS free from CFC - HCFC

High density **ECO POLYURETHANE**

Use of ecological materials:

RECYCLABLE RAW MATERIALS

Our products are 99% recyclable, as well as the material used for packaging.

Packaging and shipping optimization:

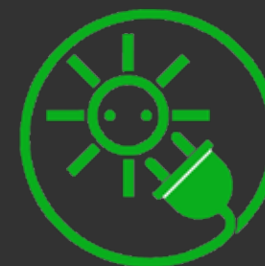
WASTE REDUCTION

No space and materials waste in the packaging shipping and transport are optimized in order to make the most of every delivery.

EVERLASTING

ENERGIA VERDE

Produciamo ciò che consumiamo grazie ad un
IMPIANTO FOTOVOLTAICO efficiente.



330 kw/h

Energia pulita e rinnovabile prodotta dall'impianto fotovoltaico.

Clean and renewable energy produced by the photovoltaic system.

GREEN ENERGY

We produce what we consume thanks to an
efficient **PHOTOVOLTAIC SYSTEM**.

NOTE

NOTE

La "Everlasting S.r.l." si riserva il diritto di modificare le informazioni e le caratteristiche estetiche contenute in questo catalogo senza la necessità di alcun preavviso, poiché ritenute necessarie e opportune al miglioramento dei prodotti stessi, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali. Per le condizioni di vendita fare riferimento a quelle riportate sul sito www.everlasting.it e/o sul Listino Prezzi in vigore. "Everlasting S.r.l." reserves the right to change the data and aesthetic features of the products on this catalogue without any necessity of prior notice, since the modifications are deemed as necessary and suitable for the improvement of the products without compromising their essential features. Please refer to the sales conditions on our website www.everlasting.it a/o on the Price List in force at the moment.

EVERLASTING

EVERLASTING s.r.l.

46029 SUZZARA (MN) - ITALY - S.S. Cisa km.161

Tel.+39-0376-521800 (4 linee r.a.) - Telefax +39-0376-521794

<http://www.everlasting.it> e-mail: everlasting@everlasting.it



[everlasting.it](http://www.everlasting.it)



[everlastingsrl](https://www.instagram.com/everlastingsrl)



[everlastingsrl](https://www.facebook.com/everlastingsrl)